ГОСТ 12513—67

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО-СВИНИНА В ПОЛУТУШАХ, ЗАМОРОЖЕННАЯ, ПОСТАВЛЯЕМАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Э

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МЯСО-СВИНИНА В ПОЛУТУШАХ, ЗАМОРОЖЕННАЯ, ПОСТАВЛЯЕМАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ГОСТ 12513—67

Технические условия

Frozen pork, halves for export. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1130

Дата введения 01.01.68

Настоящий стандарт распространяется на замороженную свинину в полутушах, поставляемую для экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.2. Для выработки замороженной свинины должно применяться сырье следующих упитанностей:

а) беконная свинина, полученная от убоя беконных свиней в возрасте от 6 до 8 месяцев включительно, живой массой от 75 до 100 кг включительно, откормленных в специализированных хозяйствах, фермах, отделениях, бригадах совхозов и колхозов на рационах, обеспечивающих получение высококачественного бекона.

Самцы должны быть кастрированными не позже двухмесячного возраста, самки не должны быть поросившимися, в состоянии супоросности, с провисшей брюшной частью;

б) мясная свинина;

в) жирная свинина.

1.3. Свинина должна быть заморожена до температуры в толще мышц (у кости) не выше минус 10 °С.

1.4. Свинину выпускают в шкуре, без головы, ног, хвоста, внутренних органов, внутреннего жира и без баков (щечное мясо), отделенных вместе с шейным зарезом от туши по прямой линии непосредственно впереди первого шейного позвонка. Вырезка оставляется при туше. Свинина в шкуре должна быть обработана путем шпарки и опалки.

Допускается по требованию заказчика поставка свинины мясной упитанности без шкуры.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.5. В зависимости от упитанности замороженная свинина должна соответствовать следующим требованиям:

а) беконная свинина должна иметь: хорошо развитую мышечную ткань с прослойками жира; толщину шпика от 1,5 до 3,5 см белого цвета или с розовым оттенком, распределением равномерным слоем по всей длине полутуши, за исключением холки; шпик твердый; на поперечном разрезе грудной части не менее двух прослоек мышечной ткани; шкуру без пигментации, без складок и травматических повреждений (порезов, кровоподтеков, царапин и др.); масса полутуши не менее 28 кг;

б) мясная свинина должна быть покрыта слоем шпика по всей поверхности полутуши; толщина шпика от 1 до 3,5 см; масса полутуши от 25 до 34 кг;

в) жирная свинина должна иметь толщину шпика от 3,5 см и выше; масса полутуши не менее 30 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
Э

1.6. Свинину беконную, мясную и жирную выпускают в виде продольных полутуш. Распиловку или разрубку на продольные полутуши производят посередине позвоночного столба, без оставления целых позвонков.

1.7. Технологическая обработка свинины должна быть тщательной. Не допускается на полутушах свинины наличие кровоподтеков, побитостей, порезов кожи, трещин, щетины, спинного мозга, загрязнений кровью или посторонними веществами и других дефектов обработки. На полутушах не допускается наличие льда и снега.

1.8. Не допускается для экспорта:

а) свинина, замороженная более одного раза;

б) свинина, хранившаяся на холодильнике более двух месяцев со дня выработки;

в) свинина с пожелтевшим или осалившимся шпиком.

г) свинина, полученная от хряков.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов, нитрозаминов в свинине не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061—89*.

1.10. Требования к упаковке, маркировке, качеству свинины должны соответствовать требованиям договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

1.9; 1.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1.11. **(Исключен, Изм. № 1).**

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Мясо-свинину принимают партиями. Под партией понимают любое количество свинины одной категории упитанности, оформленное одним документом о качестве и ветеринарным свидетельством по установленной форме.

2а.2. Для определения температуры мяса-свинины от каждой партии отбирают шесть полутуш.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Определение упитанности и качества технологической обработки свинины проводят на каждой полутуше.

2а.1; 2а.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2а.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов проводят в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1, 2.2. **(Исключены, Изм. № 2).**

2.3. Отбор образцов и методы испытаний — по ГОСТ 7269 и ГОСТ 23392.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4а. Для определения качества и массы свинины проводят осмотр всей свинины в партии и групповое взвешивание свинины одной категории. Массу свинины определяют взвешиванием на весах с допускаемой погрешностью не более 0,1 %.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. При возникновении разногласий в определении свежести мяса, отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496. Бактериологические испытания мяса проводят по ГОСТ 21237.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.5. О п р е д е л е н и е т е м п е р а т у р ы

(Измененная редакция, Изм. № 2).

На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.5.1. *Аппаратура:*

термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 28498 вмонтированный в металлическую оправу.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.5.2. *Проведение испытания*

Температуру измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см от поверхности термометром с погрешностью измерения ±0,5 °С и определяют среднеарифметическое значение температуры.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.6. Измерение толщины шпика при определении категории упитанности свинины производят над остистыми отростками спинных позвонков между шестым и седьмым ребрами.

2.3—2.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.7. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, антибиотиков и пестицидов, гормональных препаратов, нитрозаминов по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой полутуше должен быть штамп с четким обозначением сокращенного наименования республики, номера предприятия, слова «ветосмотр» и категории упитанности свинины.

Упитанность свинины обозначают:

беконную — «Э1»;

мясную — «Э2»;

жирную — «Э3».

3.2. Однородные по упитанности и массе половинки замороженной свинины складывают по две внутренней стороной так, чтобы окорок правой половинки был уложен на лопаточно-плечевую часть левой. Каждую пару полутуш замороженной свинины по требованию потребителя упаковывают в ткань по ГОСТ 29298 или миткаль суровый или холстопрошивочное упаковочное полотно.

Ткань прошивают хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309, торговый № 00 или белыми № 10 или 20, искусственными нитками в катушках по ОСТ 17 444, увязочным шпагатом 3,34 ктекс по ГОСТ 17308 и обвязывают с двух сторон по краям трехрядной, технической веревкой из лубяных волокон, имеющей 10—12 мм по окружности по ГОСТ 1868. Концы веревки завязывают тугим узлом.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием дополнительных данных, характеризующих продукцию, вид мяса и категорию упитанности:

а) слово «Экспорт»;

б) отправитель В/о Продинторг СССР;

в) вид мяса и категорию упитанности.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.3, 3.4. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.5. Удостоверение о качестве и ветеринарное свидетельство должны быть составлены на русском и, по требованию получателя, на иностранном языках.

3.6. Транспортирование свинины должно производиться в хорошо подготовленных вагонах-ледниках, или поездах с машинным охлаждением, или рефрижераторных судах. Температура мяса в толще мышц бедра (у кости) при отгрузке не должна превышать минус 10 °С.

Транспортирование свинины производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Транспортирование автомобильным транспортом производят в закрытых, специально оборудованных машинах, имеющих санитарный паспорт для перевозки продуктов питания.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.7. Замороженная свинина должна храниться в холодильниках не более двух месяцев при температуре не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха 95—98 % с укладыванием штабелями на деревянных решетках.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 09.01.67

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1868—88	3.2	ГОСТ 26927—86	2.7
ГОСТ 6309—93	3.2	ГОСТ 26930—86	2.7
ГОСТ 7269—79	2.3, 2.4	ГОСТ 26932—86	2.7
ГОСТ 14192—96	3.2	ГОСТ 26933—86	2.7
ГОСТ 17308—88	3.2	ГОСТ 28498—90	2.5.1
ГОСТ 19496—93	2.4	ГОСТ 29298—2005	3.2
ГОСТ 21237—75	2.4	ОСТ 17 444—88	3.2
ГОСТ 23392—78	2.3, 2.4		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в июне 1981 г., июне 1984 г., июне 1987 г., июле 1990 г. (ИУС 9—81, 10—84, 9—87, 11—90)

gost.e-ecolog.ru